



## Pilzrisotto mit Walnüssen und Käse

dazu karamellisierte Chicorée



30-40min



4 Portionen

Der Chicorée verdankt seine elegante weiß-gelbe Farbe der Tatsache, dass er im Dunkeln wächst. Denn selbst der kleinste Lichtschimmer verleiht dem Gemüse einen grünen Teint. Heute veredelt das sonnenscheue Gemüse unser winterliches Pilzrisotto – es wird in einem süß-säuerlichen Würzöl angebraten, das auf köstliche Weise den leicht bitteren Geschmack des Chicorées komplementiert.

## Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 5g Thymian
- 400g Risottoreis
- 400g Austernpilze & braune Champignons
- 2 Chicorée
- 50g Walnusskerne<sup>4</sup>
- 3 Stückchen Hartkäse<sup>1,2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig<sup>3</sup>

## Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe

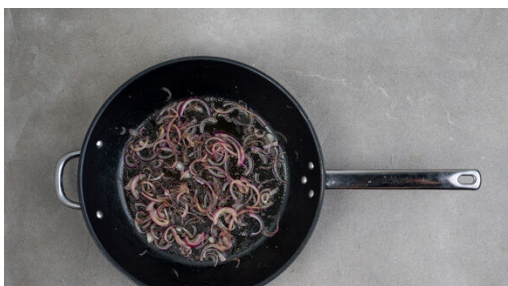
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Eier (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 707kcal, Fett 28.5g, Kohlenhydrate 96.9g, Eiweiß 18.0g



1. Zwiebeln braten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anbraten. Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen.



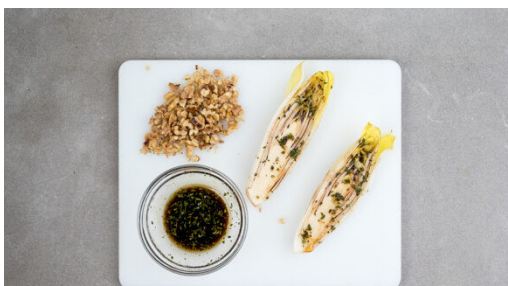
2. Risotto ansetzen

Die **Thymianblättchen** abstreifen und ggf. fein schneiden. Den **Reis** und den **Knoblauch** zu den **Zwiebeln** in die Pfanne geben und ca. 1Min. mitbraten. Dann nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Wenn der **Reis** die **Brühe** aufgenommen hat, den Vorgang noch einmal wiederholen.



3. Risotto fertigstellen

Nebenher die **Pilze** ggf. säubern. Die **Austernpilze** in dünne Streifen zupfen, die **Champignons** in dünne Scheiben schneiden. Die **Pilze** in das **Risotto** rühren, dann weiter portionsweise **Brühe** angießen und unter Rühren verköcheln lassen, bis der **Reis** gar ist. Nach 18-20Min. sollte das **Risotto** fertig sein.



4. Chicorée vorbereiten

Die **½ des Thymians** mit 2EL Olivenöl, 1-2EL Balsamicoessig, 1TL Honig oder Zucker sowie je ½TL Salz und Pfeffer verrühren. Den **Chicorée** längs halbieren und die Schnittflächen mit dem **Würzöl** bestreichen. Die **Walnüsse** grob hacken und in einer zweiten großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. Auf einem Teller beiseitestellen.



5. Chicorée braten

Den **Chicorée** in der Pfanne bei mittlerer Hitze auf den Schnittflächen insgesamt 6-7Min. anbraten, dabei zwischendurch 2-3EL Wasser hinzugeben und die Hitze ggf. reduzieren. **Tipp:** Wer den **Chicorée** weicher mag, gart ihn 1-2Min. länger.



6. Risotto verfeinern

Den **Käse** fein reiben und in das **Risotto** rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann das **Risotto** noch mit 1EL Butter verfeinern. Das **Risotto** auf Teller verteilen, den **Chicorée** darauf anrichten und nach Belieben mit dem **übrigen Würzöl**, dem **restlichen Thymian** und den **Walnüssen** garnieren und servieren.